CIRCULAIRE n° 1266 **DU 20/10/2005**

OBJET :	**Enseignement secondaire spécialisé de forme 3 organisé par la Communauté française.** **Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation.** **Groupe professionnel : Boulangerie - Pâtisserie.** **Deuxième phase.** **Référentiel provisoire de compétences seuils et complémentaires.**
Réseaux :	CF
Niveaux et services :	Second (Spéc)
Période :	A partir de l'année scolaire 2005-2006

- Aux Directions des Etablissements de l'Enseignement secondaire spécialisé organisé par la Communauté française ;

Pour information :

- Aux Membres du service d'Inspection de l'Enseignement spécialisé ;
- Aux Directions des Hautes Ecoles de la Communauté française ;
- Aux Membres du service d'Inspection des Centres P.M.S. ;
- Aux Directions des Centres P.M.S. spécialisés de la Communauté française ;
- Aux Directeurs des Internats et des Homes d'accueil de la Communauté française ;
- A la Directrice du Centre d'Autoformation et de Formation continuée des Personnels de l'Enseignement de la Communauté française.

Autorité : Directeur général adjoint **Signataire** : Jean STEENSELS

Gestionnaires : Service général des Affaires pédagogiques et du Pilotage du réseau d'Enseignement organisé par la Communauté française

Personne-ressource :
Guy FOSTY – bureau 1G 54
Boulevard du Jardin Botanique, 20-22, 1000 Bruxelles

Référence facultative : 303-2005-259

Renvoi(s) : -
Nombre de pages : texte 13

Bruxelles, le

Aux Directions des Etablissements de l'Enseignement secondaire spécialisé organisé par la Communauté française ;

Pour information :

Aux Membres du service d'Inspection de l'Enseignement spécialisé ;

Aux Directions des Hautes Ecoles de la Communauté française ;

Aux Membres du service d'Inspection des Centres P.M.S. ;

Aux Directions des Centres P.M.S. spécialisés de la Communauté française ;

Aux Directeurs des Internats et des Homes d'accueil de la Communauté française ;

A la Directrice du Centre d'Autoformation et de Formation continuée des Personnels de l'Enseignement de la Communauté française.

II/JS/GF/303/2005/259-RF/2005
Guy FOSTY - ☎ 02/690.81.19

OBJET : **Enseignement secondaire spécialisé de forme 3 organisé par la Communauté française.**
Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation.
Groupe professionnel : Boulangerie - Pâtisserie.
Deuxième phase.
Référentiel provisoire de compétences seuils et complémentaires.

J'ai l'honneur de vous communiquer le référentiel provisoire de compétences seuils et complémentaires, secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation, groupe professionnel : Boulangerie - Pâtisserie, deuxième phase, pour l'enseignement secondaire spécialisé de forme 3 organisé par la Communauté française.

La présente circulaire est d'application à partir de l'année scolaire 2005-2006.

Le Directeur général adjoint,

Jean STEENSELS.

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

Administration **G**énérale de l'**E**nseignement et de la **R**echerche **S**cientifique

Service général des Affaires pédagogiques et du Pilotage
du réseau d'Enseignement organisé par la Communauté française

ENSEIGNEMENT SPECIALISE ORGANISE PAR LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SPECIALISE DE FORME 3

Secteur professionnel : Hôtellerie-Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie-Pâtisserie

Deuxième phase

Référentiel provisoire de compétences seuils et complémentaires

303/2005/259

CONSIGNES POUR L'ANNÉE SCOLAIRE 2005-2006

OBJET : programme provisoire forme 3

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie-pâtisserie

L'application du nouveau décret de mars 2004 relatif à l'organisation de l'enseignement spécialisé et la mise en place de profils de formation spécifiques à l'enseignement spécialisé implique une nouvelle organisation dans la répartition des compétences à maîtriser en fin de formation.

A titre provisoire pour cette année scolaire 2005-2006, en fonction de l'inscription des élèves dans le nouveau ou l'ancien système, les dispositions suivantes seront d'application :

1) Pour les élèves poursuivant la formation déjà entamée (ancien système), soit les élèves de 2e année de phase 2 (5e année) et de phase 3, les anciens référentiels (197-2/2002/259, 197-3/2002/159 de 2002) **sont toujours d'application jusqu'en juin 2007**.

2) Pour les élèves entrant dans le nouveau système, soit les élèves de phase 1 et de phase 2, le document en annexe **sera d'application pour cette année scolaire 2005-2006**.

3) Dans le courant de cette année scolaire 2005-2006, des groupes de travail seront convoqués pour adapter le niveau des compétences au niveau des exigences des profils de formation spécifiques, notamment pour la phase 3 ; tous les profils ne seront pas concernés.

Secteur professionnel : Hôtellerie – Alimentation

Groupe professionnel : Boulangerie - Pâtisserie

Deuxième phase

COMPETENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques boulangerie pâtisserie

COMPETENCES-SEUILS	
1.	Dorer les produits
2.	Graisser une tôle
3.	Préparer et cuire une pâte à galettes (genre 4/4) avec 500g de farine
4.	Peser à l'aide d'une balance à 2 plateaux des pâtons
5.	Mesurer plusieurs litres de liquide avec un mesureur de 2 litres
6.	Clarifier 20 œufs
7.	Bouler à chaque main en même temps un pâton de 60g
8.	Bouler à chaque main en même temps un pâton de 920g (pain)
9.	Façonner un pain traditionnel carré
10	Façonner un pain traditionnel rond
11	Façonner des couques au beurre
12	Façonner des boules aux raisins
13	Façonner des boules aux pépites de chocolat
14	Façonner des sandwichs
15	Disposer des produits façonnés sur une tôle
16	Enfourner les pains
17	Défourner les pains
18	Démouler les produits cuits sur une tôle
19	Remplir une poche à l'aide d'une corne
20	Utiliser un Mix pour préparer la pâte Savoie
21	Utiliser un Mix pour préparer la pâte 4/4
22	Utiliser des produits prêts à l'emploi et/ou semi-finis
23	Préparer 2 litres de crème vanille à chaud (amidon dilué)
24	Garnir 10 tartelettes avec des fruits en conserve
25	Décorer un gâteau en fonction d'une fête du calendrier (Noël)
26	Peser à l'aide d'une balance électronique
27.	Cuire au four du riz dans 3 litres de lait
28	Conserver les denrées périssables au réfrigérateur
29	Respecter un mode opératoire
30	Respecter la méthode de travail lors chaque réalisation pratique
31	Organiser le poste de travail de chaque réalisation pratique
32	Respecter les règles de sécurité lors de l'utilisation des appareils
33	Respecter les règles d'hygiène spécifiques

Remarque :

Les compétences 28 à 33 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Secteur professionnel : Hôtellerie – Alimentation

Groupe : Boulangerie - Pâtisserie

Deuxième phase

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques boulangerie pâtisserie

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES
a) Technique gestuelle :
Façonner des pains spéciaux (cramique, craquelin, aux noix, …)
Façonner des gosettes, des nœuds, des cougnous
Abaisser à la lamineuse et au rouleau
Fourrer à la poche des éclairs et des gâteaux
Couper horizontalement des éclairs, des feuilletés, des gâteaux
Monter les bords de tartes
Festonner le bord des gosettes et des tartes
Fleurer
Démouler les produits cuits dans un moule et dans une platine
Foncer une platine
Crémer
Portionner
Pétrir au pétrin la pâte à pain, la pâte levée, la pâte à pizza
b) Les pâtes :
Préparer et cuire la pâte à pains spéciaux
Utiliser les produits prêts à l'emploi surgelés : pains au chocolat, croissants, …
c) Les garnitures :
Préparer les garnitures pour tartes au riz, au fromage blanc
Préparer et utiliser l'appareil à frangipane
Fouetter la crème fraîche au batteur électrique
Utiliser la crème fraîche
Réaliser et utiliser les sirops à saucer
Préparer et utiliser la crème au beurre à base sirop
Aromatiser et colorer une crème vanille et une crème au beurre
d) Les matières premières et le matériel :
Réunir les matières premières et le matériel
Utiliser les termes techniques spécifiques : abaisser, façonner, …
Conditionner et conserver les produits au congélateur
Ranger les matières premières non périssables lors de la réception
e) La méthode de travail :
Différencier et respecter les différents postes de travail
Respecter les règles d'ergonomie et de manutention spécifique à la profession
Respecter et appliquer le principe du travail en série

Remarque :

Les 3 dernières compétences feront l'objet d'une évaluation formative à chaque leçon.

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation

Groupe professionnel : Boulangerie - Pâtisserie

Deuxième phase

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques Stages

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES
Être attentif aux consignes
Travailler en équipe
Respecter le travail des autres
Respecter les horaires imposés par l'employeur
Appliquer les règles de politesse et de courtoisie
Utiliser un langage compréhensible et correct
Respecter les exigences de l'employeur
Respecter la sécurité et l'hygiène dans l'atelier
Comprendre le rôle et le but du carnet de stage
Compléter le carnet de stage

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie - Pâtisserie
Deuxième phase

COMPETENCES-SEUILS
Cours : Travaux pratiques boulangerie pâtisserie

Élève :
………...

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 3e phase

Le professeur certifie que l'élève est capable de :

1. Dorer les produits.				
2. Graisser une tôle				
3. Préparer et cuire une pâte à galettes (genre 4/4) avec 500g de farine				
4. Peser à l'aide d'une balance à 2 plateaux des pâtons				
5. Mesurer plusieurs litres de liquide avec un mesureur de 2 litres				
6. Clarifier 20 œufs				
7. Bouler à chaque main en même temps un pâton de 60g				
8. Bouler à chaque main en même temps un pâton de 920g (pain)				
9. Façonner un pain traditionnel carré				
10. Façonner un pain traditionnel rond				
11. Façonner des couques au beurre				
12. Façonner des boules aux raisins				
13. Façonner des boules aux pépites de chocolat				
14. Façonner des sandwichs				
15. Disposer des produits façonnés sur une tôle				
16. Enfourner les pains				
17. Défourner les pains				
18. Démouler les produits cuits sur une tôle				
19. Remplir une poche à l'aide d'une corne				
20. Utiliser un Mix pour préparer la pâte Savoie				
21. Utiliser un Mix pour préparer la pâte 4/4				
22. Utiliser des produits prêts à l'emploi et/ou semi-finis				
23. Préparer 2 litres de crème vanille à chaud (amidon dilué)				
24. Garnir 10 tartelettes avec des fruits en conserve				
25. Décorer un gâteau en fonction d'une fête du calendrier (Noël)				
26. Peser à l'aide d'une balance électronique				
27. Cuire au four du riz dans 3 litres de lait				
28. Conserver les denrées périssables au réfrigérateur				
29. Respecter un mode opératoire				
30. Respecter la méthode de travail lors chaque réalisation pratique				
31. Organiser le poste de travail de chaque réalisation pratique				
32. Respecter les règles de sécurité lors de l'utilisation des appareils				
33. Respecter les règles d'hygiène spécifiques				

Secteur professionnel : Hôtellerie – Alimentation

Groupe : Boulangerie - Pâtisserie

Deuxième phase

COMPETENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques service et décoration professionnelle

COMPETENCES-SEUILS	
34	Couper le pain
35	Choisir le sachet en fonction de la forme du pain
36	Mettre le pain en sachet
37	Garnir à la poche des gosettes avec de la crème à la vanille « pudding »
38	Garnir à la poche des choux avec de la crème à la vanille « pudding »
39	Garnir à la poche des boules de Berlin avec de la crème à la vanille « pudding »
40	Choisir la boîte en fonction du produit (hauteur, grandeur)
41	Garnir des tartelettes avec des fruits
42	Respecter les règles d'hygiène alimentaire légales
43	Respecter un mode opératoire
44	Respecter les règles d'hygiène personnelle
45	Respecter les règles de sécurité lors de l'utilisation des appareils
46	Organiser son poste de travail

Remarque :

Les compétences 9 à 13 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Secteur professionnel : Hôtellerie – Alimentation

Groupe : Boulangerie - Pâtisserie

Deuxième phase

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques service et décoration professionnelle

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES
Sélectionner et utiliser des fruits de saison pour parfaire la présentation
Choisir le sachet en fonction du nombre de produits (6 pièces, 10 pièces)
Utiliser des produits de décoration : copeaux de chocolat, amandes effilées, cerises confites, perles argentées, …
Dresser des produits sur plateaux et ou dans un comptoir
Décorer des produits pour des circonstances particulières
Réaliser un cornet
Réaliser un décor simple au cornet
Saupoudrer le bord des tartes avec du sucre « décor »
Façonner des boules de massepain
Préparer une commande pour un nombre déterminé de pains (50) et de baguettes (25)
Emboîter les produits : tartes, gâteaux
Conditionner et conserver les produits au réfrigérateur
Respecter les règles d’ergonomie et de manutention
Respecter et appliquer le principe du travail en série

Remarque :

Les 3 dernières compétences feront l’objet d’une évaluation formative à chaque leçon.

Secteur professionnel : Hôtellerie – Alimentation

Groupe professionnel : Boulangerie - Pâtisserie

Deuxième phase

COMPETENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques service et décoration professionnelle

Élève :
……………………………………………………………………………………………………...

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 3e phase

Le professeur certifie que l'élève est capable de :

COMPËTENCES-SEUILS				
1. Couper le pain				
2. Choisir le sachet en fonction de la forme du pain				
3. Mettre le pain en sachet				
4. Garnir à la poche des gosettes avec de la crème à la vanille « pudding »				
5. Garnir à la poche des choux avec de la crème à la vanille « pudding »				
6. Garnir à la poche des boules de Berlin avec de la crème à la vanille « pudding »				
7. Choisir la boîte en fonction du produit (hauteur, grandeur)				
8. Garnir des tartelettes avec des fruits				
9. Respecter les règles d'hygiène alimentaire légales				
10. Respecter un mode opératoire				
11. Respecter les règles d'hygiène personnelle				
12. Respecter les règles de sécurité lors de l'utilisation des appareils				
13. Organiser son poste de travail				

Secteur professionnel : Hôtellerie – Alimentation

Groupe : Boulangerie - Pâtisserie

Deuxième phase

COMPETENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques maintenance des locaux et des matériels

COMPETENCES-SEUILS	
1.	Entretenir les volumes de rangement
2.	Ranger les volumes de rangement
3.	Entretenir le plan de travail
4.	Nettoyer une tôle
5.	Entretenir le sol carrelé
6.	Entretenir les revêtements muraux
7.	Entretenir le réfrigérateur
8.	Entretenir le pétrin
9.	Entretenir la balance
10.	Entretenir la diviseuse bouleuse
11.	Entretenir la machine à couper le pain
12.	Entretenir les platines
13.	Ranger les platines
14.	Entretenir le chariot
15.	Ranger le matériel électromécanique
16.	Porter une tenue adéquate
17.	Respecter un mode opératoire
18.	Respecter les règles spécifiques d’hygiène
19.	Respecter les règles spécifiques de sécurité

Remarque :

Les compétences 16 à 19 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Secteur professionnel : Hôtellerie – Alimentation

Groupe : Boulangerie - Pâtisserie

Deuxième phase

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques maintenance des locaux et des matériels

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES
Entretenir et ranger la chambre frigorifique
Entretenir et ranger le matériel spécifique
Utiliser les produits adéquats pour laver
Utiliser les produits adéquats pour désinfecter
Respecter les règles de sécurité lors de l'utilisation de produits dangereux et du matériel électrique
Réaliser l'entretien journalier de l'atelier de boulangerie-pâtisserie
Respecter les règles d'ergonomie
Respecter les règles d'hygiène
Respecter les règles de sécurité

Remarque :

Les 3 dernières compétences feront l'objet d'une évaluation formative à chaque leçon.

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation
Groupe professionnel : Boulangerie - Pâtisserie
Deuxième phase

COMPETENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques maintenance des locaux et des matériels

Élève : ……...

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 3e phase

Le professeur certifie que l'élève est capable de :

1. Entretenir les volumes de rangement				
2. Ranger les volumes de rangement				
3. Entretenir le plan de travail				
4. Nettoyer une tôle				
5. Entretenir le sol carrelé				
6. Entretenir les revêtements muraux				
7. Entretenir le réfrigérateur				
8. Entretenir le pétrin				
9. Entretenir la balance				
10. Entretenir la diviseuse bouleuse				
11. Entretenir la machine à couper le pain				
12. Entretenir les platines				
13. Ranger les platines				
14. Entretenir le chariot				
15. Ranger le matériel électromécanique				
16. Porter une tenue adéquate				
17. Respecter un mode opératoire				
18. Respecter les règles spécifiques d'hygiène				
19. Respecter les règles spécifiques de sécurité				

Secteur professionnel : Hôtellerie – Alimentation

Groupe : Boulangerie - Pâtisserie

Deuxième phase

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Cours : Hygiène et sécurité

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES
Identifier la tenue professionnelle adéquate
Énoncer et respecter les règles d'hygiène lors : de l'utilisation du matériel professionnel de la manipulation des denrées alimentaires, de la conservation, du triage et de l'évacuation des déchets
Énoncer et respecter le principe de la marche en avant
Respecter les règles de sécurité lors de l'utilisation et de l'entretien du matériel professionnel
Respecter les mesures de sécurité lors de la manipulation du matériel de cuisson
Respecter le mode d'emploi des produits d'entretien professionnel
Énoncer et respecter les règles d'ergonomie et de manutention spécifiques à la profession
Respecter les mesures de sécurité lors de la manipulation des denrées
Localiser la boîte de secours, identifier son contenu
Identifier les signaux de sécurité

Secteur professionnel : Hôtellerie – Alimentation

Groupe : Boulangerie - Pâtisserie

Deuxième phase

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Cours : Technologie

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES
a) du matériel : Identifier et utiliser : les appareils de cuisson, le poste de lavage, le matériel d'entretien, le matériel ambulant, les enceintes réfrigérées
Respecter les termes techniques spécifiques au métier
Citer les qualités professionnelles nécessaires pour travailler dans ce groupe professionnel
Lire une étiquette et appliquer les consignes pour : une denrée alimentaire, Un produit d'entretien
b) des matières : Choisir, stocker et conserver les corps gras
Choisir, stocker et conserver les sucres. Citer leurs applications selon l'espèce
Choisir, stocker et conserver les farines. Citer les différentes espèces
Identifier les oeufs entiers liquides, les jaunes d'œufs liquides
Respecter les critères d'achat des œufs. Les stocker et les conserver
Identifier et citer les rôles de la levure
Citer les précautions d'emploi de la levure. La stocker et la conserver
Respecter la législation en vigueur en ce qui concerne les quantités de sel à utiliser
Citer les rôles du sel ainsi que les précautions d'emploi
Stocker et conserver le sel
Choisir l'eau adéquate et citer ses précautions d'emploi
Identifier les sortes de pain classiques
Déterminer le poids exact des pains classiques selon la réglementation en vigueur
Ranger et stocker correctement les marchandises, le matériel sur : les étagères, dans les armoires